

## Cheesecake alla marmellata (Dolci)



### Preparazione

Preparate il guscio tritando i biscotti finemente con un mixer, a questi aggiungete il burro precedentemente fuso e mescolate fino ad avere un composto ben amalgamato. Ponetelo in uno stampo apribile a cerniera di diametro 18 cm e mettetelo in frigo per 1 ora.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera: portate quasi a ebollizione il latte; in una ciotola montate le uova con lo zucchero, aggiungete la maizena e versate il latte caldo. Riponetelo tutto sul fuoco fino a farlo bollire, il composto si addenserà subito.

A questo composto aggiungete la gelatina già ammollata precedentemente in acqua fredda per 10 minuti. Amalgamate e lasciate freddare.

Appena il composto è freddo aggiungete la panna (precedentemente montata), amalgamate e versate il tutto sul guscio di biscotto, fatelo freddare ancora per 2 ore in frigo. Guarnite con della marmellata di frutta.

### Consigli

La cheesecake si può conservare per circa 2-3 giorni a temperatura ambiente, nei classici contenitori portatorta, come una campana di vetro. Inoltre è un dolce ideale da preparare in estate poichè è fresco e rinfrescante. Per la cheesecake alla marmellata, potete utilizzare tutti i gusti di marmellata che desiderate e che più vi piacciono.

### Curiosità

Cheesecake letteralmente significa torta al formaggio, infatti la crema che lo compone è composta da formaggio: mascarpone, panna, ricotta. E' un dolce che nasce negli Stati Uniti, ma si è diffuso pian piano in tutte le cucine mondiali. La cheesecake si può preparare in due modi: cuocendola in forno oppure lasciandola in frigo a riposare e rapprendere.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Biscotti** 200 grammi

**Burro** 100 grammi

**Liquore** (2 cucchiaini di liquore (o latte se preferite))

### Farcitura

**Latte** 250 millilitri

**Zucchero** 100 grammi

**Maizena** 30 grammi

**Uova** 2 unità

**Panna per dolci** 200 millilitri

**Colla di pesce** 16 grammi

### Decorazione

**Marmellata**

